



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AŞOTU ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
2 su bardağı haşlanmış buğday  
125 gr. kıyma  
1 soğan  
1 su bardağı et suyu  
Tuz  
Karabiber  
Terbiyesi İçin:  
1 kase yoğurt  
2 çorba kaşığı un  
soğuk su  
Üzeri İçin:  
1 çorba kaşığı sana klasik  
Aşotu

Tencereye 2 su bardağı haşlanmış buğdayı alın ve su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Terbiyesi için 1 kase yoğurdun içine 2 çorba kaşığı un ve su ilave edin ve karıştırın. Daha sonra terbiyeye sıcak su ilave edin ve karıştırın. Terbiyeyi tencereye ilave edin. Üzerine 1 su bardağı et suyu ilave ve tekrar sıcak su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Çorba kaynadıktan sonra ocaktan almaya yakın içine yağda kızartılmış minik köfteler ekleyerek 5 dk. kadar daha kaynatın. Üzeri için ise tavaya 1 çorba kaşığı sana klasik ilave edin ve aşotu ilave edin ve aynatın. Çorbayı servis tabağına alın ve üzerine tereyağlı aşotunu ilave edin ve servis edin.